

TORT Z GOTOWANEJ ŚMIETANY

Wpisany przez Administrator
czwartek, 25 stycznia 2007 17:29 -

2 l mleka, 1/2 l gęstej śmietany (30%), 5 całych jaj, 1 kostka masła (nie margaryny), 1 (lub mniej - zależy jak kto lubi) szklanka cukru pudru, cukier waniliowy (paczka), bakalie, owoce, 1 lub 2 galaretki

Jaja miksujemy ze śmietaną i wlewamy na gotujące się mleko. Wszystko ma się gotować do obwarzenia. Ma powstać nie za mocno ścięty twarożek, który odcedzamy wylewając na gęste sito i czekamy aż wystygnie.

W międzyczasie kostkę masła ucieramy z cukrem pudrem i cukrem waniliowym. Potem cały czas ucierając dodajemy po łyżce wystudzony twarożek, a na końcu, gdy już powstanie jednolita masa, wrzucamy bakalie. Całość wlewamy do tortownicy (można na biszkopt) i wstawiamy do lodówki. Przygotowujemy galaretkę wg przepisu na opakowaniu, na naszym torcie układamy owoce i zalewamy galaretką. I znowu wsadzamy do lodówki.

I to by było na tyle.

A miałam się odchudzać ;))

Przepis wg KRASNALKI z sieci